

Pasta de Calabacn

Makes: 6 Porciones

Ingredients

- 3 1/3 pounds** calabacín (crudo)
- 1/2 pound** cebolla
- 1** zanahoria
- 1** tallo grande de apio
- 1/2 clove** ajo
- 1/2 tablespoon** mantequilla
- 1/4 teaspoon** nuez moscada en polvo
- 1/4 teaspoon** miel (local, si está disponible)
- 3/4 pound** pasta



Directions

1. Corte los calabacines por la mitad y retire las semillas.
2. Ponga en bandejas planas, con el lado de la carne hacia abajo, y cubra el fondo con agua y ase en un horno a 350 grados hasta que estén blandos.
3. Retire y deje enfriar.
4. Saque la carne.
5. Sofría las cebollas hasta que estén transparentes.
6. Agregue las zanahorias y cocine hasta que estén blandas.
7. Agregue el apio y cocine hasta que esté blando.
8. Agregue el ajo y cocine completamente.
9. Añada la pulpa del calabacín y el agua.
10. Cocine a fuego lento.
11. Añada la nuez moscada y cocine por 30 minutos o

hasta que todo esté landob.

12. Haga un puré con todos los elementos y agregue la miel y la mantequilla quemada.

13. Sirva con pasta.